

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭56—75086

⑪ Int. Cl.<sup>3</sup>

A 23 L 2/38

// A 23 C 19/00

識別記号

庁内整理番号

6812—4B

6760—4B

⑬ 公開 昭和56年(1981)6月20日

発明の数 1

審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑭ チーズ入り飲料の製造法

柏江市東野川 4 丁目 27 番地 4 号

⑮ 出 願 人 官坂香料株式会社

東京都中央区日本橋本町 1 丁目

9 番地

⑯ 特 願 昭54—151351

⑰ 出 願 昭54(1979)11月22日

⑱ 発 明 者 古川真弘

明 細 書

1. 発明の名称

チーズ入り飲料の製造法

2. 特許請求の範囲

ナチュラルチーズ、プロセスチーズなどのチーズ類、乳化性物質、天然増粘剤および水を含み、これらをエマルジョンにして後、加熱殺菌処理を行なったチーズ含量 2 ～ 20 % にして、pH 5.5 及至 7.0 のチーズ入り飲料の製造法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は経日安定性がよく、かつソフトな食感を持つて飲みやすい配合処方によるチーズ入り飲料の製法に関する。

一般にチーズ類はカルシウム、ビタミン B<sub>2</sub>、ビタミン A などの栄養成分を豊富に含み、しかも消化吸収がよいことから多くの食品材料、たとえばデザート類、ペースト状食品、ホイップ状食品材料に多用されてきた。しかし、飲料のかたちとしてはまだ生産されていない。

その理由としてチーズ類は一般に融点の高いも

のが多く、溶融しても甚だ粘着性の強いテクスチャーとなり、また、乳化を阻害するカルシウム分を多く含むため、安定な親水性エマルジョンはつくり難く、特に加熱殺菌処理に不安定と思われる。あるいはチーズ類は固体またはペースト状の形態がすべてであり、パンにはさんで食べたり、酒のつまみの用途、あるいは料理の配合素材という固定した概念から抜け出せなかつたためとも思える。

本発明者は食べるチーズではなしに飲むチーズとして、その製品化に長期の研究を行なつてきたが、結果として、次に記した配合による製造が安定性が高く、品質に優れたチーズ入り飲料を得るに適することを見出した。

(1) 配 合

① プロセスチーズおよびナチュラルチーズなどのチーズ類の使用量は、チーズ分として 2 ～ 20 % 含むような飲料組成

② チーズ類のエマルジョン化には、乳化性物質（たとえばグリセリン脂肪酸エステル、

蔗糖脂肪酸エステルなど)、および天然増粘剤(たとえばカラヤガム、キサンタンガムなど)を使用すること

- ③ 出来たチーズ入り飲料のpHは、5.5～7.0の範囲内にあること。

尚、この配合に加うるに、たとえば砂糖、果汁、香料のごとき風味向上材料および安定助剤を添加し、美味としたり安定化を高めることも可能である。

#### (2) 製法

天然増粘剤を水に分散または溶解した液を予め調製し、これに常法通り、チーズ類、乳化性物質その他の原料を加えてホモジナイザーで乳化するのが好ましい。

#### 実施例 1.

プロセスチーズ	80 部
砂糖	100
ローカストビーンガム(増粘剤)	1.5
モノグリセライド(乳化性物質)	2
シユガーエステル(乳化性物質)	1

(3)

pH、6.5

1日後に分離した。

- ⑤ コントロール pH無調整

直ちに分離

これに対し、本実施例の方法では10日以上も分離が見られなかつた。また、得られた製品は、チーズ特有のクセがなく、マイルドであり、チーズ嫌いな人にも好まれる飲料であつた。

#### 実施例 2.

ナチュラルチーズ(チェダー)	1 kg
乳化性物質(スパン)	10 g
天然増粘剤(キサンタンガム)	20 g
水	9 kg
リンゴ酸ナトリウム(pH調整用)	若干
バニラ・フレーバー	若干

実施例1と同様な処理でチーズ入り飲料を製造したが、各種のコントロール試料は直ちに、あるいは2日後までにはすべて分離を起した。しかし本実施例の方法で得たチーズ入り飲料は2週間以上安定であつた。

(5)

水

クエン酸ナトリウム(pH調整用) 若干

上記配合の材料中、ローカストビーンガムを水中に溶解、次いでモノグリセライド、砂糖、チーズなどを分散、pHを6.5に調整後、ホモジナイザーで乳化した。これを耐熱性合成樹脂容器に入れ、90℃×40分、湯浴中で殺菌後、冷却し保存した。

別に調製した各種コントロール試料と、乳化安定性の比較テストを行なつた結果は次のごとし。

- ① コントロール 乳化性物質、天然増粘剤無添加

pH、5.0

直ちに分離した。

- ② コントロール 乳化性物質、天然増粘剤無添加

pH、6.3

直ちに分離した。

- ③ コントロール 乳化性物質無添加

pH、6.5

2日後に分離した。

- ④ コントロール 天然増粘剤無添加

(4)